essentiel b

Réfrigérateur combiné intégrable

ERCI 273

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.
Nous espérons que ce réfrigérateur combiné intégrable vous donnera entière satisfaction.

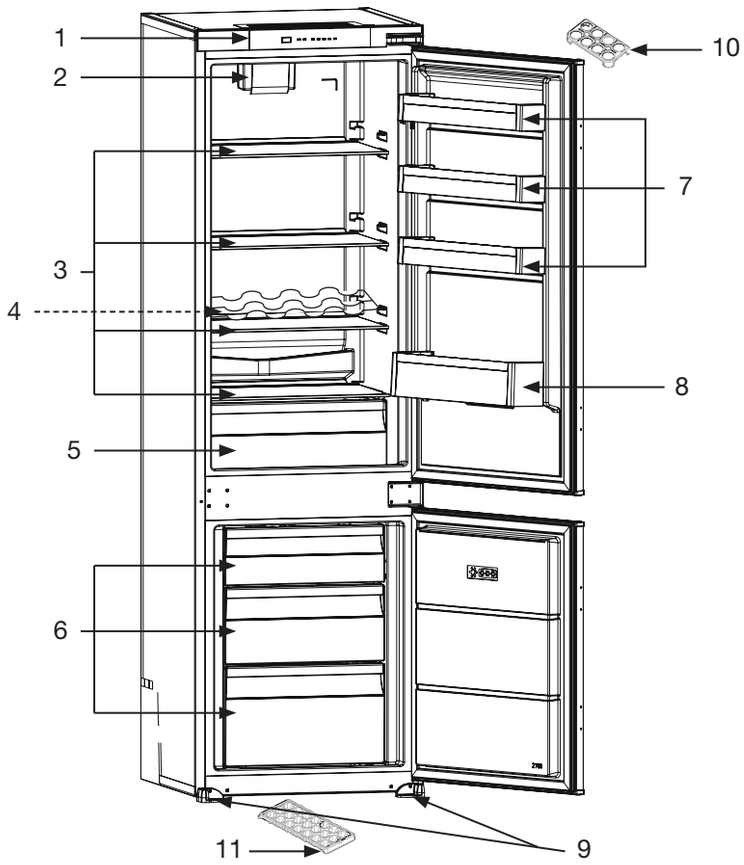
sommaire

votre produit 6
Fiche produit 6
Description de l'appareil 7
Description du bandeau de commande 8
déballage 8
Avant la première utilisation 8
installation 9
Lieu d'installation 9
Protection contre la chaleur et les éclaboussures 9
Classe climatique 10
Ventilation suffisante 10
Inversion du sens d'ouverture des portes et encastrement 11
recommandations pour économiser de l'énergie 16
informations relatives à la technologie sans givre 17
mise en route 17
réglage de la température 18
Mode Super Congélation 19
Recommandations relatives au réglage de la température 19
Alarme "porte ouverte" 19
utilisation du compartiment réfrigérateur 20
Indicateur de température 20
Zone la plus froide 20
Stockage des denrées 21
Durées de conservation des aliments 22
Conseils de stockage 22
Accessoires 23
BALCONNET PORTE-BOUTEILLES 23
BALCONNET REGLABLE 23
CLAYETTE PORTE-BOUTEILLES 24
CURSEUR FRAICHEUR DU BAC A LEGUMES 24
utilisation du compartiment congélateur 25
Durées de conservation des viandes, poissons et fruits de mer 25
Durées de conservation des fruits et légumes 26
Durées de conservation des produits laitiers 27
Durées de conservation des pâtes 27
Conseils de stockage 28
Fabrication de glaçons 29
nettoyage et entretien 30
Dégivrage 30
COMPARTIMENT REFRIGERATEUR 30
COMPARTIMENT CONGELATEUR 30
Nettoyage 31
Remplacement de l'éclairage 32
guide de dépannage 32
Remédier à un mauvais fonctionnement 32
Bruits pendant le fonctionnement 34
En cas d'absence ou de non-utilisation prolongée 35
En cas de coupure de courant 35

Fiche produit

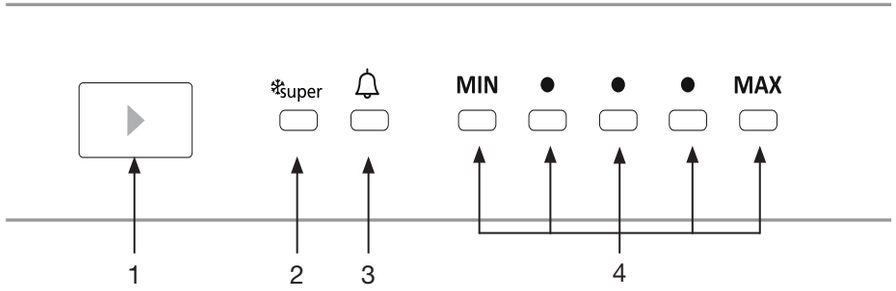
Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ERCI 273	
Catégorie du modèle d'appareil de réfrigération	Réfrigérateur - congélateur de type I	
Dimensions (H x L x P)	1770 x 540 x 545	mm
Thermostat	Electronique	
Poids net	51	kg
Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie de **226 kWh par an**, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.		
Puissance	220 - 240 V ~ 50 Hz	
Type et puissance maximale de l'ampoule	LED	
Intensité	0,55	A
Type de gaz	R600a (33 g)	
Volume utile total	243	L
Volume utile du compartiment réfrigération	180	L
Volume utile du compartiment congélation	63	L
Nombre d'étoiles	4	
Température de stockage la plus froide* * Programmée préalablement ou pouvant être réglée par l'utilisateur final et pouvant être maintenue en permanence.	Inférieure ou égale à -18°C	
Autonomie de **12** heures en cas de coupure de courant		
Type de froid	Total no frost	
Dégivrage	Automatique	
Pouvoir de congélation	3	kg/24h
Classe climatique : **T/N** Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre **+16°C** [température la plus basse] °C et **+43°C** [température la plus haute].		
Émissions acoustiques dans l'air	41	dB(A)
Intégrable	Oui	
Porte réversible	Oui	

Description de l'appareil



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Clayettes du compartiment réfrigérateur amovibles
4. Clayette porte-bouteilles amovible
5. Bac à légumes
6. Tiroirs du compartiment congélateur
7. Balconnets de porte
8. Balconnet porte-bouteilles
9. Pieds
10. Bac à oeufs
11. Bac à glaçons

Description du bandeau de commande



1. Bouton de réglage de la température
2. Témoin lumineux "Super Congélation"
3. Témoins lumineux d'alarme de porte
4. Témoins lumineux des niveaux de température du congélateur

déballage

- Otez l'emballage de transport.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas subi de dommage pendant le transport. Vous ne devez en aucun cas brancher un appareil endommagé ! Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin revendeur.
- Retirez toutes les bandes adhésives et tous les matériaux d'emballage situés à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de vinaigre blanc. N'utilisez pas de savon ou de détergent car l'odeur peut persister.
- Après le nettoyage, séchez complètement l'appareil.
- Vous pouvez utiliser du white spirit pour enlever les restes d'adhésif à l'extérieur de l'appareil.
- Pour le nettoyage de l'appareil, vous devez toujours le débrancher, ou retirer les fusibles ou couper le disjoncteur.

installation

Lieu d'installation

AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.

- Placez votre réfrigérateur sur une surface stable et plane.
- L'appareil doit être installé dans une pièce sèche et bien aérée.
- La consommation d'énergie et le fonctionnement efficace de l'appareil sont affectés par la température ambiante.
- Votre appareil sera lourd une fois chargé de denrées : il doit donc être placé sur un sol solide et résistant.
- Evitez de placer le réfrigérateur dans un endroit avec un taux d'humidité élevé, pour réduire au minimum la possibilité de rouille de toute partie métallique. Afin d'éviter tout risque de court-circuit, évitez les projections d'eau sur l'appareil.
- Évitez de placer votre réfrigérateur à proximité de n'importe quel combustible tel que du gaz, de l'essence, de l'alcool, de la laque, etc. Ces produits ne peuvent pas être entreposés dans le réfrigérateur.
- L'appareil doit être installé de façon à ce que la prise soit accessible.

Protection contre la chaleur et les éclaboussures

- L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil ni à des éclaboussures.
- Le réfrigérateur ne doit pas être utilisé en plein air, ni être soumis à la pluie.
- L'appareil ne doit pas être installé à côté d'un radiateur, d'une cuisinière ou de toute autre source de chaleur.
- Installez l'appareil uniquement à un endroit où la température ambiante correspond à la classe climatique pour laquelle il a été conçu. Au-delà des températures correspondantes, ses performances peuvent s'en trouver diminuées.

Classe climatique

- Installez l'appareil uniquement dans un endroit où la température ambiante correspond à la classe climatique pour laquelle il a été conçu (voir tableau ci-dessous).
- La classe climatique se trouve sur la plaque signalétique située à l'extérieur de l'appareil.
- Le tableau ci-dessous indique la température ambiante adéquate pour chaque classe climatique :

Classe climatique	Température ambiante
SN	De +10 à +32°C
N	De +16 à +32°C
ST	De +16 à +38°C
T	De +16 à +43°C

Votre réfrigérateur combiné ERCI 273 est classé « T/N ». En deçà ou au-delà des valeurs de température ambiante indiquées, les performances de votre réfrigérateur combiné peuvent être affectées avec un risque de péremption des denrées alimentaires.

Ventilation suffisante

Pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à ce que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil. Si vous désirez placer l'appareil dans une niche ou directement sous un élément, il est indispensable de laisser un espace de 10 cm entre le dessus de l'appareil et l'élément supérieur.

Si votre installation ne le permet pas, laissez 5 cm entre le haut de l'appareil et tout autre meuble de cuisine fixé au mur, et un écart de 2,5 cm de chaque côté de l'appareil.

ATTENTION : Veillez à ne pas obstruer les ouvertures de ventilation de l'enceinte de l'appareil ou de la niche dans laquelle il est encastré.

Si votre appareil doit être installé à côté d'un autre réfrigérateur ou congélateur, veillez à ne pas coller les deux appareils pour éviter la formation de condensation à l'extérieur.

Inversion du sens d'ouverture des portes et encastrement

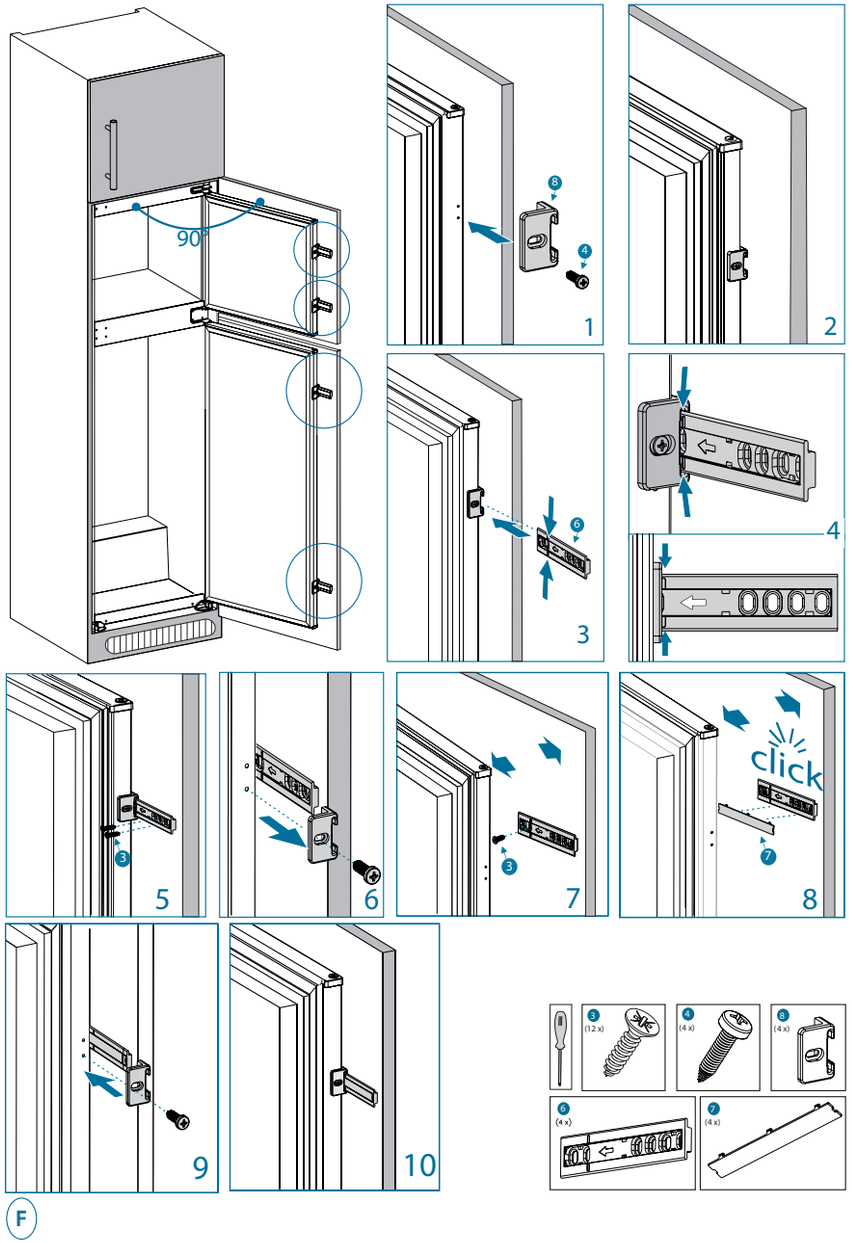
IMPORTANT :

- Vous devez procéder à l'inversion du sens d'ouverture des portes avant d'insérer l'appareil dans sa niche d'encastrement.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder à l'inversion du sens d'ouverture des portes.
- Faites-vous aider par une autre personne qui tiendra les portes de l'appareil durant les opérations.

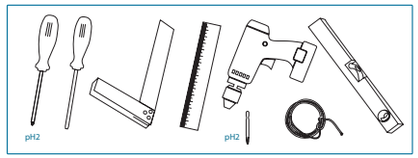
Vous pouvez modifier le sens d'ouverture des portes de votre appareil si nécessaire. Pour procéder à ces modifications, retirez tous les balconnets de la porte du compartiment réfrigérateur, puis suivez les étapes indiquées ci-dessous dans la figure K, ou conctactez un professionnel qualifié.

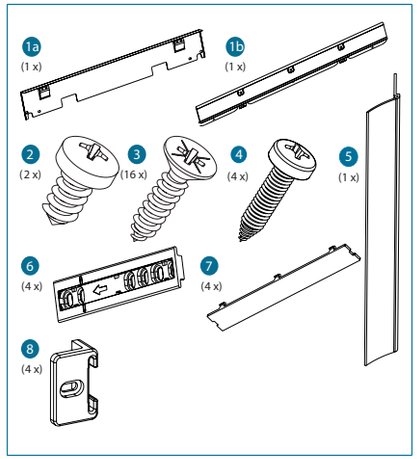
Référez-vous aux schémas sur les pages suivantes pour l'inversion du sens d'ouverture des portes et l'encastrement. L'appareil se fixe à l'aide de glissières (fournies).

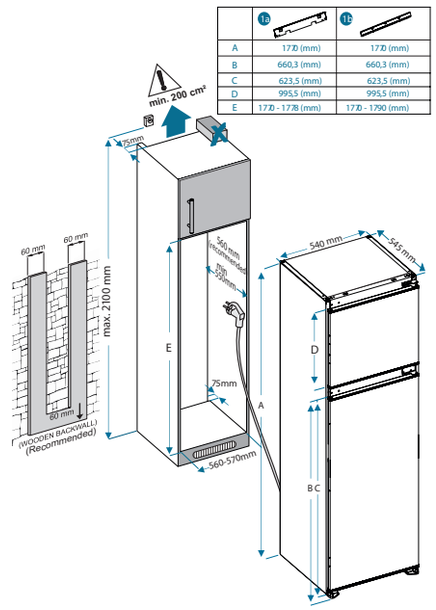
INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DES PORTES

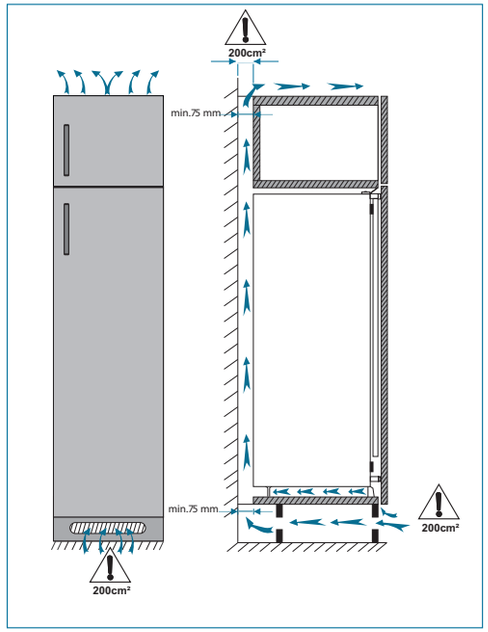


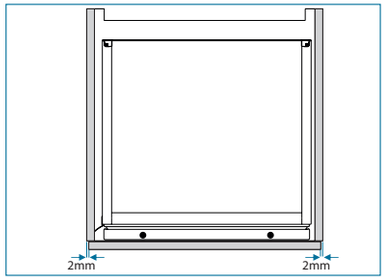
ENCASTREMENT

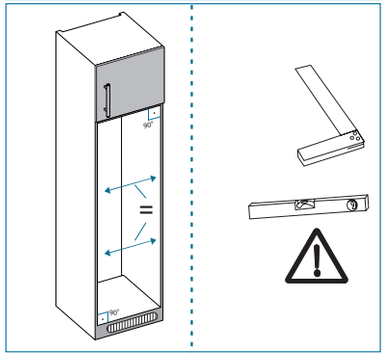


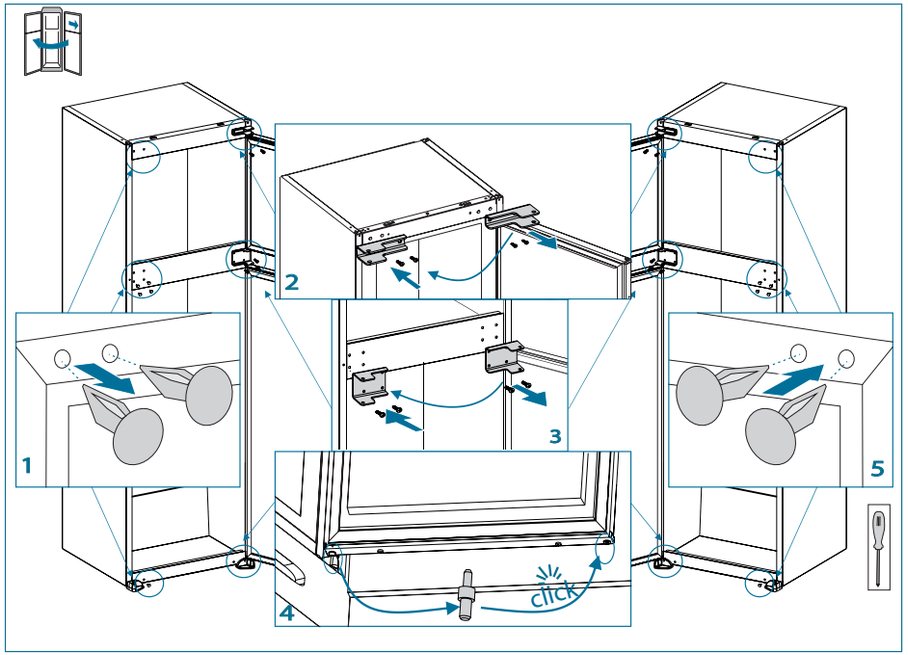


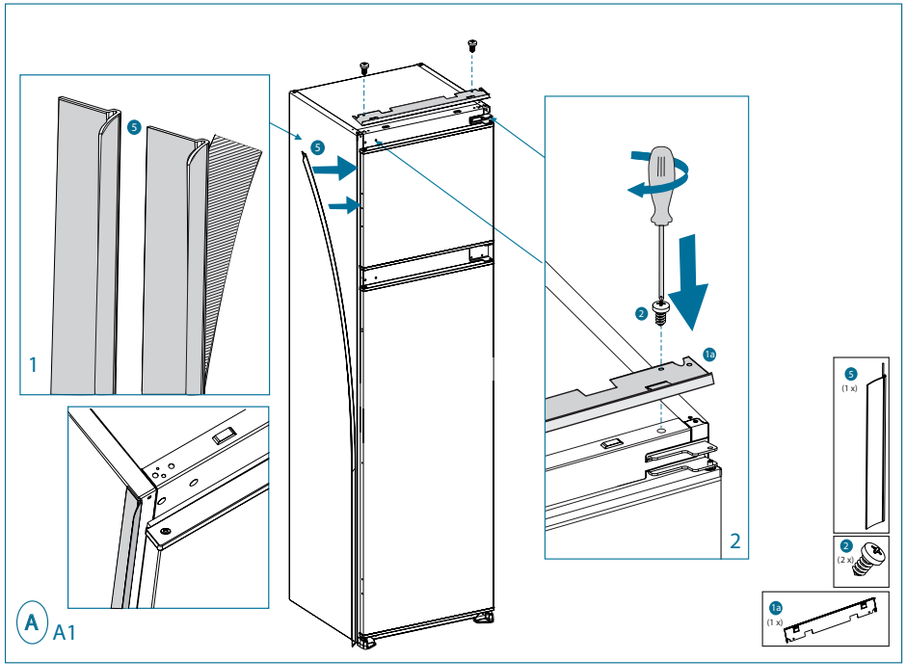


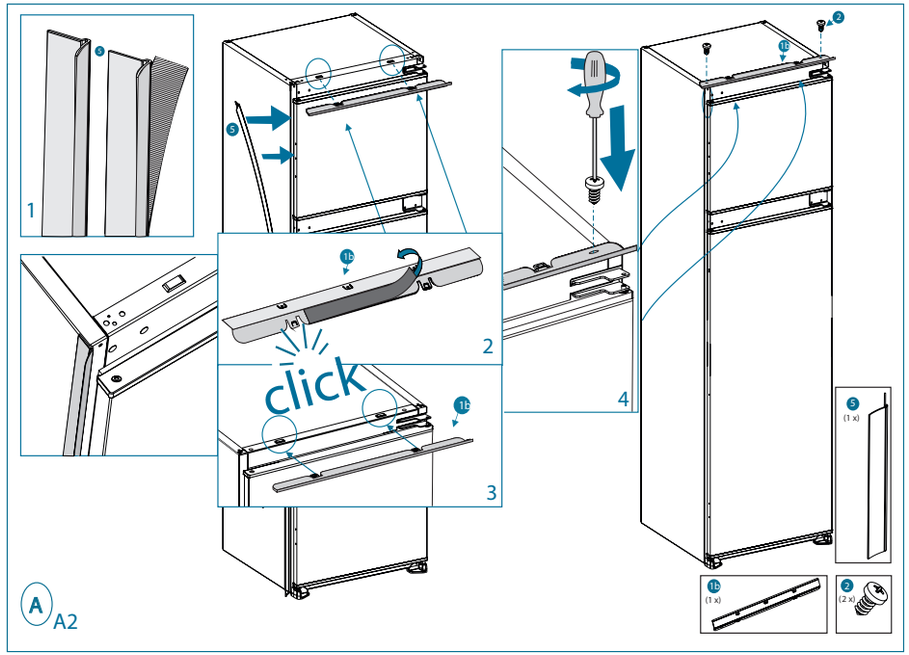


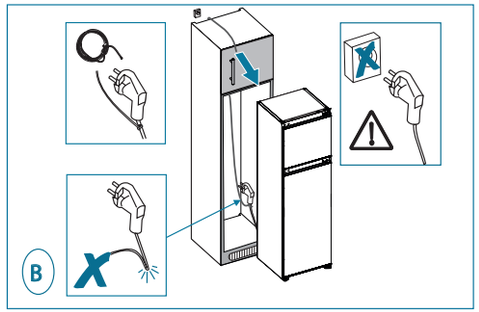


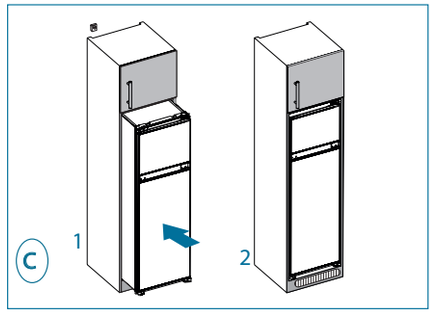


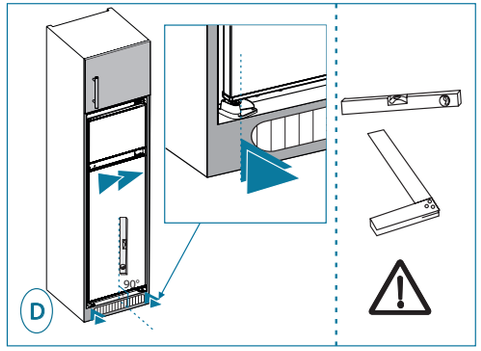

1
2
3
4
click
5

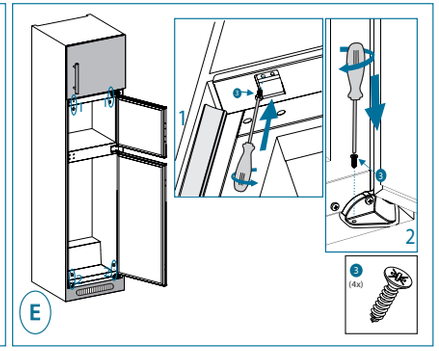

A
A1
1
2
5
(1 x)
2
(2 x)
1b
(1 x)


A
A2
1
2
3
4
click
1b
5
(1 x)
2
(2 x)


B


C
1
2

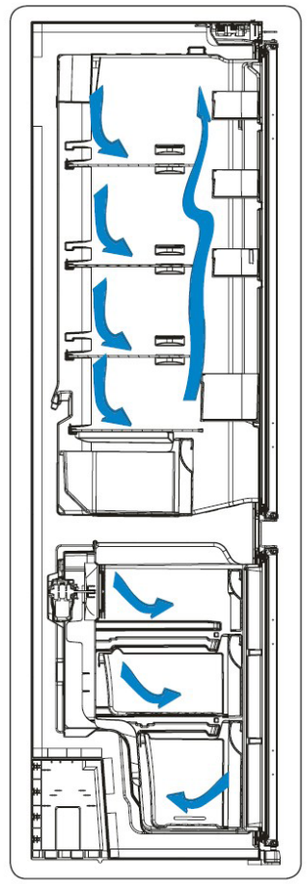

D
90°


E
1
2
3
(4x)

recommandations pour économiser de l'énergie

- Installez l'appareil dans une pièce fraîche et bien aérée, et ne l'exposez pas à la lumière directe du soleil ou à une source de chaleur.
- Laissez les boissons et aliments chauds refroidir avant de les placer dans l'appareil.
- Recouvrez les boissons et liquides afin d'éviter la production d'humidité dans l'appareil, et d'éviter également l'apparition d'odeurs et l'altération du goût des aliments.
- Ne laissez pas les portes ouvertes trop longtemps, et ne les ouvrez pas trop fréquemment.
- Assurez-vous que les joints de portes sont propres et flexibles. Remplacez-les en cas d'usure.

informations relatives à la technologie sans givre



Les appareils avec froid ventilé se démarquent des autres appareils à froid statique au niveau du fonctionnement opérationnel.

Dans les appareils à froid statique (non ventilé), l'humidité du compartiment réfrigérateur provient des aliments et de l'air qui pénètre dans l'appareil lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, ce qui peut entraîner l'apparition de givre à l'intérieur du compartiment. Pour faire disparaître le givre, il est nécessaire d'éteindre l'appareil, sortir les aliments et retirer le givre manuellement.

Pour les appareils à froid ventilé, l'air froid est produit par un évaporateur situé dans le compartiment congélateur. L'air froid est envoyé dans les compartiments réfrigérateur et congélateur au moyen d'un ventilateur respectant les températures fixées pour chaque compartiment. L'air froid est distribué de façon homogène dans l'ensemble de l'appareil, empêchant la formation de givre.

mise en route

- Avant de brancher l'appareil à la prise secteur pour la première fois, veuillez laisser reposer l'appareil pendant deux heures, ceci afin de permettre au gaz réfrigérant de redescendre dans le compresseur. Le non respect de ce délai pourrait endommager le compresseur.
- Branchez l'appareil sur une prise reliée à la terre. L'appareil s'allume et le thermostat se place par défaut sur la position "3".

réglage de la température

Le bouton de "Sélection" ▶ sert à régler à la fois le compartiment réfrigérateur et le compartiment congélateur.

Il se situe au-dessus du compartiment réfrigérateur.

La température dans le compartiment congélateur et le compartiment réfrigérateur se régule automatiquement, que l'appareil soit réglé sur la position "**MIN**" ou "**MAX**".

- Lors de la première utilisation, il est recommandé de laisser l'appareil fonctionner à vide sur le mode "**Super congélation**" ❄super pendant une durée de 5 heures. Passé ce délai, vous pouvez stocker des denrées dans les compartiments réfrigérateur et congélateur. Reportez-vous à la section suivante "Mode Super Congélation" pour plus d'informations.
- Appuyez successivement sur bouton "**Sélection**" ▶ jusqu'à ce que le témoin lumineux correspondant au niveau de température souhaité s'allume.

Repère	Utilisation
Min 1	Température la plus élevée Réglage le plus chaud
2	Réglage intermédiaire
3	Réglage intermédiaire
4	Réglage adapté à une utilisation normale et quotidienne
Max 5	Température la plus basse Réglage le plus froid

- **Le réglage de température pour une utilisation normale et quotidienne est la position 4 (juste avant la position "MAX").**
- La température à l'intérieur de l'appareil dépend de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte, etc.

Mode Super Congélation

- A la mise en service de l'appareil, après un arrêt prolongé ou lorsque vous souhaitez congeler de grandes quantités d'aliments, placez le thermostat sur la position "**Super Congélation**" ❄super .
- Le mode "**Super Congélation**" s'arrête automatiquement au bout de 5 heures. L'appareil passe ensuite sur la position "**MAX**".
- Ramenez ensuite le thermostat sur une position d'utilisation normale (position 4).

NOTE : Lorsque le thermostat se trouve sur la position maximum (chiffre le plus élevé), il se peut que vous entendiez le compresseur fonctionner plus régulièrement.

Recommandations relatives au réglage de la température

- Le réglage de la température doit être effectué en fonction de la fréquence d'ouverture des portes, de la quantité d'aliments placés dans le compartiment réfrigérateur, et de la température ambiante de la pièce dans laquelle l'appareil se trouve.
- Pour être complètement froid, l'appareil doit fonctionner sans interruption pendant 24 heures minimum (selon la température ambiante) après avoir été branché.
- Quand l'appareil est débranché puis rebranché, ou en cas de coupure de courant, une durée de temporisation de 5 minutes s'applique afin d'éviter d'endommager le compresseur de l'appareil. L'appareil recommence à fonctionner normalement 5 minutes après avoir été rebranché.

Alarme "porte ouverte"

- Lorsque les portes de l'appareil ne sont pas correctement fermées, le témoin lumineux "Alarme porte" 🔔 s'allume. Veuillez vous assurer que les portes sont correctement fermées.

utilisation du compartiment réfrigérateur

Indicateur de température

Pour vous aider au bon réglage de votre appareil, le réfrigérateur est équipé d'un indicateur de température (situé dans la zone la plus froide et repéré par le pictogramme ci-contre).

- Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que dans l'indicateur de température "OK" apparaisse.

Réglage incorrect

Réglage correct

- Si "OK" n'apparaît pas, la température moyenne de la zone est trop élevée. Réglez le thermostat sur une position supérieure.
- A chaque modification du thermostat, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder, si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du thermostat que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

NOTE : Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après des ouvertures répétées (ou une ouverture prolongée) de la porte, il est normal que l'inscription "OK" n'apparaisse pas dans l'indicateur de température ; attendez au moins 12 heures avant de réajuster le thermostat.

- Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, thermostat sur une position élevée, ouvertures fréquentes de la porte), ramenez progressivement la manette du thermostat sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur. En effet, le dégivrage automatique du compartiment réfrigérateur ne s'effectue que si le compresseur s'arrête par intermittence.

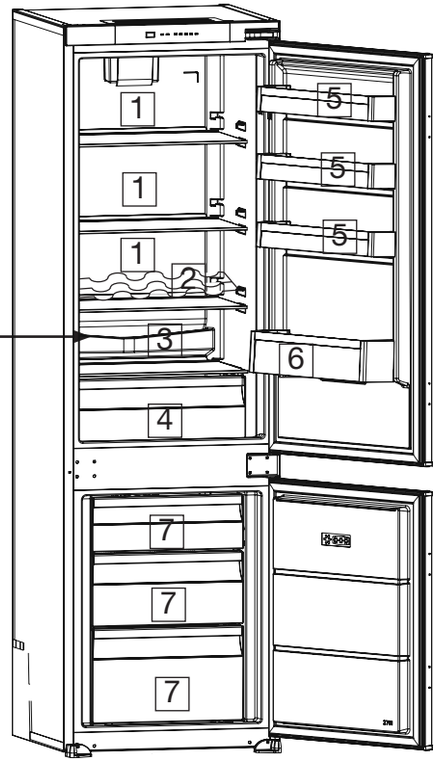
Zone la plus froide

Le symbole indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur, dont la température est inférieure ou égale à 4°C.
Cette dernière se situe tel que spécifié sur le schéma ci-après en zone 3.

Stockage des denrées

Dans un réfrigérateur, il y a des zones appropriées pour chaque type d'aliment. Reportez-vous au schéma ci-dessous pour le stockage des aliments.

NOTE : Les clayettes étant amovibles, veillez à ce que la zone froide soit toujours délimitée par une clayette sous l'autocollant afin de garantir la température dans cette zone.



Zone la plus froide

1. Produits laitiers, fromages, autres aliments
2. Bouteilles
3. Viandes, charcuterie, poisson
4. Fruits et légumes
5. Beurre, œufs et condiments
6. Bouteilles et autres boissons
7. Conservation d'aliments surgelés, fabrication de glaçons, congélation

Durées de conservation des aliments

Aliments	Durée max. de conservation	Zone de stockage
Fruits et légumes	1 semaine	Bac à légumes (zone 4)
Viandes et poissons	2-3 jours	Zone la plus froide au-dessus du bac à légumes (zone 3)
Fromage	1 semaine	Clayettes du réfrigérateur (zone 1)
Beurre, margarine	1 semaine	Porte du réfrigérateur (zone 5)
Produits laitiers	Jusqu'à la date de péremption recommandée par le producteur	Clayette du réfrigérateur (zone 1) ou, Porte du réfrigérateur (zone 5)
Oeufs	1 mois	Casier à oeufs dans la porte du réfrigératuer (zone 5)
Aliments cuits	2-3 jours	Clayettes du réfrigérateur (zones 1 et 3)
Bouteilles ouvertes	Quelques jours	Balconnet porte-bouteilles dans la porte du réfrigérateur (zone 6)
Bouteilles non-ouvertes	Jusqu'à la date de péremption recommandée par le producteur	Casier porte-bouteilles (zone 2)

Conseils de stockage

- Emballez systématiquement les produits pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.
- Attendez le refroidissement complet des préparations avant de les stocker (ex : soupe).
- Afin de permettre une circulation d'air correcte, ne couvrez jamais les clayettes de papier ou de feuilles en plastique.
- N'entreposez que des aliments frais, nettoyés et emballés dans des emballages ou récipients alimentaires appropriés.

- Limitez le nombre d'ouvertures de la porte et, en tout état de cause, ne laissez pas la porte ouverte trop longtemps pour éviter une remontée en température du réfrigérateur.
- Disposez les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement autour.

Accessoires

BALCONNET PORTE-BOUTEILLES

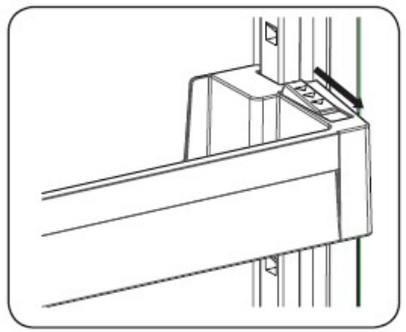
Utilisez le balconnet porte-bouteilles à l'intérieur de la porte du compartiment réfrigérateur pour les bouteilles ouvertes (bouteilles de lait, par exemple) et pour éviter que les bouteilles ne glissent ou tombent.

BALCONNET REGLABLE

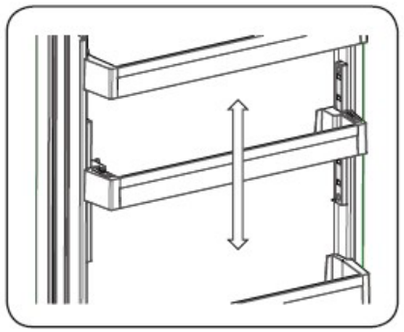
Six réglages de hauteur différents peuvent être effectués avec le balconnet réglable pour ajuster vos zones de stockage selon vos besoins.

Pour changer la hauteur du balconnet réglable :

1. Videz les denrées présentes dans le balconnet. Si le balconnet est trop chargé, celui-ci peut se détacher de ses rampes et endommager l'appareil.
1. Tout en maintenant le bas du balconnet entre vos mains, tirez vers l'extérieur les boutons situés de chaque côté du balconnet, et maintenez-les dans cette position comme indiqué sur la figure ci-dessous.



2. Déplacez le balconnet vers le haut ou vers le bas jusqu'à la position souhaitée comme indiqué sur la figure ci-dessous.



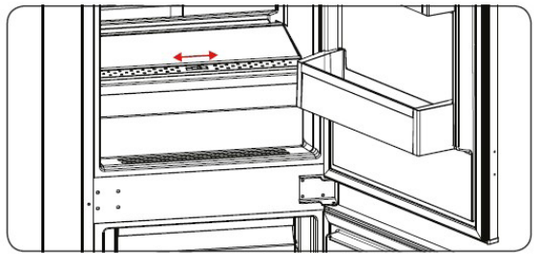
3. Une fois la hauteur souhaitée atteinte, relâchez les boutons de chaque côté du balconnet.
4. Assurez-vous que le balconnet est stable et correctement ajusté.

CLAYETTE PORTE-BOUTEILLES AMOVIBLE

Utilisez la claytte porte-bouteilles à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, de préférence pour les bouteilles qui n'ont pas été ouvertes (bouteilles de vin) ou fermées de manière parfaitement hermétique afin d'éviter tout écoulement de liquide.
Vous pouvez placer la clayette à la hauteur souhaitée dans le compartiment réfrigérateur.

CURSEUR FRAICHEUR DU BAC A LEGUMES

Vous pouvez régler le curseur fraîcheur situé sur le couvercle du bac à légumes :



- En position fermée, le curseur permet aux fruits et légumes frais de se conserver plus longtemps.
- Si le bac à fruits et légumes est plein, il est recommandé d'ouvrir complètement le curseur afin de faire baisser la température et l'humidité à l'intérieur du bac.

NOTE : Si vous observez de la condensation dans le bac ou sur le couvercle, ouvrez le curseur.

utilisation du compartiment congélateur

- Votre appareil porte le sigle normalisé « 4 étoiles » ****, c'est-à-dire qu'il vous permet de conserver des aliments surgelés, de congeler des produits frais et de fabriquer des glaçons.
- A la mise en service de l'appareil, nous vous conseillons d'attendre 2 heures avant d'introduire les produits frais dans le compartiment congélateur. Si l'appareil est déjà en fonctionnement, ce délai n'est pas nécessaire.

Durées de conservation des viandes, poissons et fruits de mer

Aliments	Conditionnement	Durée max. de conservation
Steak	Emballé dans du papier ou film spécial congélation	6 à 8 mois
Agneau	Emballé dans du papier ou film spécial congélation	6 à 8 mois
Rôti de veau	Emballé dans du papier ou film spécial congélation	6 à 8 mois
Veau coupé en morceaux	Boîte hermétique spéciale congélation	6 à 8 mois
Agneau coupé en morceaux	Boîte hermétique spéciale congélation	4 à 6 mois
Abats	Boîte hermétique spéciale congélation	1 à 3 mois
Saucisson	Emballé dans du papier ou film spécial congélation	-
Volaille découpée	Emballé dans du papier ou film spécial congélation	4 à 6 mois

Gibier découpé et désossé (2,5 kg max.)	Emballé dans du papier ou film spécial congélation	6 à 8 mois
Poisson d'eau douce (truite, carpe, silure...)	Ecaillé, nettoyé soigneusement, séché, sans queue ni tête	2 mois
Poisson maigre (loup de mer, turbot...)		4 mois
Poisson gras (thon, saumon, maquereau, anchois...)	Emballé dans du papier ou film spécial congélation	2 à 4 mois
Fruits de mer	Nettoyé, séché, emballé dans du papier ou film spécial congélation	4 à 6 mois
Escargots	Dans de l'eau salée, dans une boîte hermétique spéciale congélation	3 mois

Durées de conservation des fruits et légumes

Aliments	Conditionnement	Durée max. de conservation
Haricots verts	Lavés, équeutés et bouillis	10 à 13 mois
Haricots (autres)	Lavés, écossés et bouillis	12 mois
Chou	Lavé, coupé et bouilli	6 à 8 mois
Carottes	Lavées, découpées en rondelles et bouillies	12 mois
Piments	Sans la tige, coupés en deux, épépinés et bouillis	8 à 10 mois
Epinards	Lavés et bouillis	6 à 9 mois
Chou-fleur, brocoli	Effeuillé, divisé en bouquets	10 à 12 mois
Aubergines	Lavées et coupées en tranches ou en morceaux	10 à 12 mois
Maïs	Lavé, en épis ou en grains	12 mois
Pomme	Pelée, découpée	8 à 10 mois
Abricots, pêches	Dénoyauté(e)s	4 à 6 mois
Fruits rouges, baies	Lavé(e)s	8 à 12 mois
Fruits cuits, compote	Avec 10% de sucre ajouté	12 mois
Prunes, cerises	Lavées, sans la tige	8 à 12 mois

Durées de conservation des produits laitiers

Aliments	Conditionnement	Durée max. de conservation
Lait en brique / en bouteille	Dans son emballage d'origine	2 à 3 mois
Fromage (sauf fromage blanc)	Coupé en tranches dans son emballage d'origine ou dans du film spécial congélation	6 à 8 mois
Beurre, margarine	Dans son emballage d'origine	6 mois

Durées de conservation des pâtes

Aliments	Durée max. de conservation	Décongélation à température ambiante	Décongélation au four
Pain	4 à 6 mois	2 à 3 heures	4 à 5 minutes (220-225°C)
Biscuits	3 à 6 mois	1 heure	5 à 8 minutes (190-200°C)
Gâteau	1 à 3 mois	2 à 3 heures	5 à 10 minutes (200-225°C)
Pâté en croûte	1,5 mois	3 à 4 heures	5 à 8 minutes (190-200°C)
Tarte, pizza	2 à 3 mois	2 à 4 heures	15 à 20 minutes (200°C)

Conseils de stockage

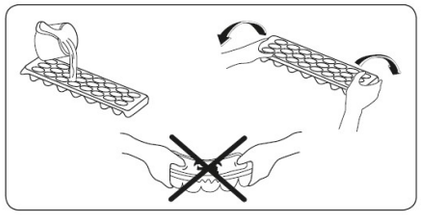
- Ne placez pas de plats chauds dans le congélateur avant qu'ils n'aient refroidi, les aliments déjà congelés pourraient pourrir. Placez les aliments frais à congeler au niveau supérieur et utilisez les tiroirs inférieurs pour conserver les produits déjà congelés. Ne mélangez pas les produits déjà congelés avec les produits frais.
- Lorsque vous souhaitez congeler des aliments (viande, viande hachée, poisson, etc.), pensez à les diviser en portions afin qu'ils puissent être consommés en une seule fois.
- Ne recongelez pas des aliments qui ont décongelé. Ceci présente des risques pour votre santé comme, par exemple, des intoxications alimentaires.
- La viande congelée doit être cuite comme de la viande fraîche après avoir été décongelée. Si la viande n'est pas cuite après avoir été décongelée, elle ne doit jamais être recongelée.
- Lorsque vous achetez des aliments surgelés, assurez-vous qu'ils ont été congelés dans de bonnes conditions et que l'emballage n'est pas déchiré.
- Lors du rangement des aliments surgelés, les conditions de conservation indiquées sur l'emballage doivent être respectées. S'il n'y a pas d'instructions, les aliments doivent être consommés le plus rapidement possible.
- Les aliments doivent être transportés dans des emballages appropriés pour maintenir la qualité de la nourriture et doivent être replacés au congélateur le plus tôt possible.
- Si l'emballage d'un aliment surgelé est humide et qu'il sent mauvais, l'aliment a peut-être été conservé auparavant dans de mauvaises conditions. Ne conservez pas cet aliment !
- La durée de conservation d'un aliment surgelé change selon la température ambiante, les ouvertures et fermetures répétées de la porte, le réglage de la température, le type d'aliment et le temps qui s'est écoulé entre le moment où l'aliment a été acheté et celui où il a été placé dans le congélateur. Respectez toujours les instructions indiquées sur l'emballage et ne dépassez jamais la date limite de consommation.

AVERTISSEMENTS :

- Les bouteilles et les canettes ne doivent pas être placées dans le compartiment congélation. Elles peuvent éclater lors de la congélation du contenu, et les boissons gazeuses peuvent même exploser ! Ne stockez jamais de limonades, jus, bières, vins moussants, etc. dans le compartiment congélation.
- Ne mettez pas de crème glacée ou de glaçon dans la bouche immédiatement après leur sortie du compartiment congélation. La glace très froide peut geler sur les lèvres ou la langue et vous blesser.
- Ne touchez pas aux aliments congelés avec des mains mouillées. Le gel pourrait coller vos mains à la nourriture.
- N’utilisez pas d'appareils électriques dans le réfrigérateur et/ou le congélateur (par exemple les sorbetières électriques, les mixers, etc.).

Fabrication de glaçons

- Pour faire des glaçons, versez de l'eau froide dans le bac à glaçons (fourni) jusqu'aux trois quarts de sa hauteur, et placez-le dans le compartiment congélateur pendant plus de deux heures.



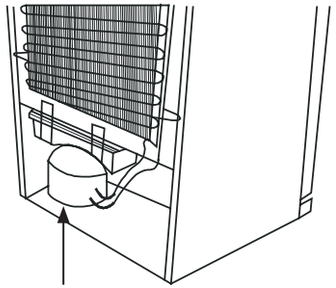
- Le démoulage des bacs en matière plastique s'obtient par simple torsion.
- Si vous utilisez des bacs métalliques, passez-les sous l'eau froide pour en faciliter le démoulage.

nettoyage et entretien

Dégivrage

COMPARTIMENT REFRIGERATEUR

- Le système de dégivrage de votre réfrigérateur est automatique. La face arrière de l'appareil se couvre de givre lorsque le compresseur fonctionne et dégivre lorsque ce dernier est éteint. Lorsque le givre fond, l'eau accumulée s'écoule dans le bac évaporateur situé au dessus du compresseur, à l'arrière de l'appareil (schéma ci-contre), puis l'eau s'évapore d'elle-même.



Bac évaporateur

- La goulotte et le conduit d'évacuation de l'eau de dégivrage doivent être nettoyés périodiquement afin de garantir que celle-ci soit évacuée constamment.
- Vous pouvez également verser ½ verre d'eau dans l'orifice d'évacuation pour le nettoyage.

COMPARTIMENT CONGELATEUR

- Le compartiment congélateur doit toujours être dégivré lorsque la couche de givre a atteint une épaisseur de 4 mm environ. Dans tous les cas, ce compartiment doit être dégivré au moins 1 fois par an.
- Pour dégivrer, vous pouvez utiliser une raclette ou tout ustensile en plastique mais jamais un instrument métallique ou un appareil électrique.

Débranchez l'appareil avant de procéder au dégivrage.

Pour dégivrer l'appareil :

- Choisissez le moment où votre appareil est peu rempli.
- Emballez les aliments congelés dans des sacs de congélation et tenez-les au frais.
- Laissez la porte ouverte et épongez au fur et à mesure de la fonte.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, vous pouvez placer un récipient rempli d'eau chaude dans le compartiment et fermer la porte.
- Une fois le dégivrage terminé, procédez au nettoyage de votre appareil.

Nettoyage

Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.

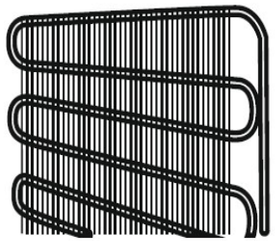
Nous vous recommandons de procéder régulièrement au nettoyage et à la désinfection de votre appareil.

1. Retirez les aliments congelés et les aliments frais du réfrigérateur.
2. Enveloppez les aliments congelés dans plusieurs couches de papier-journal, couvrez-les et stockez-les dans un endroit frais.
3. Dégivrez le compartiment congélation avant le nettoyage.
4. Nettoyez l'appareil et les accessoires à l'intérieur à l'aide d'une éponge douce et de l'eau tiède savonneuse. Ne nettoyez pas les accessoires au lave-vaisselle !
5. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et séchez les pièces soigneusement.
6. Vérifiez l'orifice d'évacuation à l'intérieur du compartiment réfrigérateur. Débouchez-le en introduisant le bâtonnet fourni ou un bâtonnet ouaté dans le trou si nécessaire.
7. Une fois que tout est sec, l'appareil peut être remis en marche.

- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. L'humidité pourrait s'accumuler dans les composants électriques, entraînant un risque de choc électrique ! La vapeur chaude peut causer des dommages aux parties en plastique.
- Ne versez pas d'eau dans l'appareil pour le nettoyer afin d'éviter tout impact sur ses propriétés d'isolant électrique.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage intérieur ou extérieur de votre appareil.
- Ne nettoyez pas les clayettes en verre avec de l'eau chaude lorsqu'elles sont froides. Le verre pourrait se casser en raison du changement soudain de température et causer des blessures personnelles ou des dégâts matériels.

- Les joints de porte doivent être maintenus propres en permanence. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et séchez-les bien.

- L'accumulation de poussière sur le condenseur augmente la consommation d'énergie. C'est pourquoi il faut nettoyer le condenseur à l'arrière de l'appareil une fois par an avec une brosse souple ou un aspirateur.



- IMPORTANT : Lorsque les éléments en plastique du réfrigérateur restent longtemps tachés d'huile (animale ou végétale), ils se détériorent facilement et peuvent se craqueler. Nettoyez et lavez les parties salies avec de l'eau chaude immédiatement.

Remplacement de l'éclairage

AVERTISSEMENT : Ne tentez pas de changer l'éclairage LED vous-même, risque de choc électrique ! Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur ou un personnel qualifié.

guide de dépannage

Remédier à un mauvais fonctionnement

Un mauvais fonctionnement peut être dû à un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même à l'aide des instructions ci-dessous. Avant d'appeler un technicien, procédez aux vérifications suivantes :

1) Votre réfrigérateur ne fonctionne pas
Vérifiez :
- Qu'il est branché.
- Que la prise est adaptée et en bon état. Pour ce faire, branchez un autre appareil sur la même prise.
- Que le fusible n'a pas sauté ou n'est pas défectueux.
- Que le thermostat n'est pas à l'arrêt.

2) Votre réfrigérateur ne fonctionne pas de façon optimale
Vérifiez :
- Que vous ne l'avez pas surchargé.
- Que les portes sont bien fermées et n'ont pas été laissées ouvertes trop longtemps.
- Que vous n'avez pas placé des aliments chauds dans l'appareil.
- Que l'appareil n'est pas situé à côté d'une source de chaleur.
- Que l'espace laissé à l'arrière et sur les côtés de l'appareil est suffisant.
- Que le condenseur à l'arrière de l'appareil n'est pas recouvert de poussière.

3) Votre appareil est bruyant :
Le gaz de refroidissement qui circule dans le circuit de réfrigération peut parfois émettre un petit bruit même lorsque le compresseur ne fonctionne pas. Ne vous inquiétez pas, ceci est tout à fait normal.

Si vous entendez un bruit différent, vérifiez :
- Que l'appareil est bien droit.
- Que rien ne touche l'arrière.
- Que le contenu de l'appareil ne vibre pas.

4) Il y a de l'humidité à l'intérieur de l'appareil :
Vérifiez :
- Que les aliments sont correctement emballés.
- Que les récipients à l'intérieur de l'appareil sont secs.
- Que la porte du réfrigérateur n'est pas ouverte ou pas ouverte trop fréquemment.
- Que les joints de portes ne sont pas usés ou abîmés.
- Que l'appareil est posé sur une surface plane.
- Que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil n'est pas trop humide.

4) Il y a de l'eau dans la partie inférieure du réfrigérateur :
Vérifiez que l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage n'est pas obstrué. Le cas échéant, utilisez le bouchon d'évacuation de l'eau de dégivrage pour nettoyer l'orifice.

Si ces éléments ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

IMPORTANT : Les réparations de votre réfrigérateur ne doivent être réalisées que par des techniciens de maintenance qualifiés. Des réparations mal faites peuvent conduire à des dangers pour les utilisateurs et ne sont pas couvertes par la garantie.

Bruits pendant le fonctionnement

Les bruits suivants sont des aspects normaux du fonctionnement de l'appareil :

- **Crépitement (craquement de la glace) :**

Ce bruit se fait entendre lors du processus de dégivrage automatique.
Vous pouvez également l'entendre lorsque le réfrigérateur est en train de se refroidir ou se réchauffer (dilatation des matériaux de l'appareil).

- **Claquement :**

Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat met en marche le compresseur ou lorsqu'il l'éteint.

- **Bruit de compresseur :**

Il s'agit du bruit normal du moteur. Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement. Lorsque le compresseur s'enclenche, le bruit peut s'intensifier légèrement pendant un court moment.

- **Bruit de bulles et de glouglous :**

Ce bruit se fait entendre lorsque le fluide réfrigérant coule dans les serpentins à l'intérieur du système.

- **Bruit d'eau qui coule :**

Il s'agit du bruit normal de l'eau qui s'écoule dans le contenant d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce son peut être entendu lors du processus de dégivrage effectué à l'intérieur de l'appareil.

En cas d'absence ou de non-utilisation prolongée

- Eteignez l'appareil.
- Débranchez, videz, dégivrez et nettoyez l'appareil.
- Maintenez les portes entrouvertes lorsque l'appareil est débranché et non-utilisé.

En cas de coupure de courant

- Si la panne est de courte durée, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments. Cependant, n'ouvrez pas les portes.
- Si la panne doit se prolonger, transférez les produits surgelés et congelés dans un autre congélateur. L'autonomie de fonctionnement de votre appareil est indiquée à la section "Fiche produit". Cette durée est sensiblement raccourcie suivant la charge de l'appareil.
- Dès que vous constatez un début de décongélation, consommez les aliments le plus rapidement possible : recongelez les aliments crus après les avoir cuits.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Réfrigérateur combiné intégrable

ERCI 273

GARANTIE 3 ans GARANTIE

Protection de l'environnement
Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Testé dans nos laboratoires
Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8004659
Ref. ERCI 273
FABRIQUÉ EN TURQUIE
SOURCING & CREATION
21 Avenue de l'Harmonie
59650 Villeneuve d'Ascq

Faites un geste eco-citoyen. Recyclez ce produit en fin de vie.